

PIANTONE DI FALERONE



N° **REPERTORIO**: 13
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: **Oleaceae**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Olivo**

SINONIMI: **Piantone**

RISCHIO DI EROSIONE:

Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:

Montegiorgio (FM)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa nella provincia di Fermo, in un'area limitata compresa tra i comuni di Falerone e Montegiorgio, ed in zone interne della provincia di Macerata, fino ad elevate altitudini.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):
ellittico-lanceolata

Curvatura asse longitudinale:
leggermente concava

Profilo lamina fogliare:
leggermente tegente

Angolo apicale: *molto acuto*

Angolo basale: *molto acuto*

Posizione larghezza max: *centrale*

Colore pagina superiore:
verde scuro

Colore pagina inferiore:
verde chiaro

Superficie lamina (cm² ± E.S.):
piccola (3,11 ± 0,08)

Lunghezza (cm ± E.S.):
media (5,06 ± 0,79)

Larghezza max (cm ± E.S.):
media (1,01 ± 0,02)

Circolarità: *bassa (0,16 ± 0,02)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*

Ramificazione: *media*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):
lunga (4,61 ± 0,13)

Larghezza max (cm ± E.S.):
larga (2,22 ± 0,06)

Lunghezza peduncolo
(cm ± E.S.): *lunga (1,47 ± 0,04)*

Numero fiori (n ± E.S.):
medio (23,38 ± 0,73)

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam.
trasv.): *ovoidale*

Simmetria: *simmetrica*

Posizione diametro max: *centrale*

Forma apice: *subconica*

Forma base: *appiattita*

Dimensione, profondità
e forma cavità peduncolare:
media, profonda, circolare

Epicarpo: *con lenticelle numerose*

Peso 100 drupe (g ± E.S.):
medio (242,76 ± 36,21)

Superficie sezione
longitudinale (cm² ± E.S.):
media (2,87 ± 0,38)

Diametro longitudinale
(cm ± E.S.): *lungo (2,32 ± 0,02)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
medio (1,60 ± 0,03)

Circolarità: *media (0,68 ± 0,04)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoidale*

Simmetria: *leggermente asimmetrico*

Posizione diametro max: *centrale*

Superficie: *rugosa*

Forma base: *troncata*

Forma apice: *arrotondata*

Terminazione apice: *breve rostro*

Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale*

Profondità solchi fibrovascolari: *elevata*

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.):
molto numerosi (11,50 ± 1,98)

Peso 100 noccioli (g ± E.S.):
medio (42,93 ± 1,42)

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.):
media (0,66 ± 0,02)

Diametro longitudinale (cm ± E.S.):
lungo (1,45 ± 0,02)

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
medio (0,68 ± 0,03)

Circolarità: *media (0,40 ± 0,02)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di media vigoria, a portamento assurgente; chioma voluminosa ad elevata densità; rami assurgenti con numerose ramificazioni; internodi corti; foglie strette ed allungate, di colore verde scuro nella pagina superiore; infiorescenze lunghe, a struttura rada e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di medie dimensioni (2-2,5g), di forma tendenzialmente cilindrica. Resa in olio medio-elevata, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo elevato. Invaiaura tardiva e contemporanea; colore dei frutti dal verde chiaro al nero violaceo.

Consistenza della polpa e resistenza al distacco a bassi livelli dall'inizio della maturazione ed in progressiva diminuzione. Cascola precoce ed abbondante. Periodo ottimale di raccolta entro la metà di novembre. Varietà autosterile, di produttività media e tendenzialmente alternante. Capacità di radicazione media. Sensibilità al freddo e al cicloconio media, alla mosca elevata.

OLIO

Olio di un buon fruttato, piccante e amaro al retrogusto, di colore verde tendente al giallo, con contenuto in polifenoli piuttosto elevato.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 10,81 ± 0,56

Acido palmitoleico 0,62 ± 0,25

Acido stearico 1,53 ± 0,14

Acido oleico 77,88 ± 1,89

Acido linoleico 7,64 ± 1,11

Acido linolenico 0,48 ± 0,04

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi
(n ± E.S.): *7,10 ± 0,34*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.):
599,50 ± 65,75

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *7,37 ± 1,52*

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio adatta ad impianti ad elevata densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici. Adatta anche alla raccolta meccanica.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei – A.S.S.A.M.